



10月30日(月)、6年生が学区にお住まいのシェフ
椿さんに「味覚体験の授業」をしていただきました。

椿さんは横浜市内の料理人や生産者を中心とした地産地消プロジェクト「濱の料理人」の代表も務めていらっしゃいます。
3種類のオレンジジュースの違い、朝穫れの小松菜と一週間保存後の小松菜の違い…。
五感をフルに使って、「違いのわかる子ども」になりました。

